ROTATING WAFFLE MAKER
GAUFRIER ROTATIF
WAFLERA GIRATORIA

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 1 2013-11-15 3:09 PM

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 2 2013-11-15 3:09 PM

Table Of Contents

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards 3
Notes on the Cord 3
Notes on the Plug 3
Plasticizer Warning 3
Electric Power 3
Getting to know your Rotating Waffle Maker 4
Before first use 4
Operating instructions 5-6
Waffle baking tips 6
User Maintenance Instructions 7
Care and Cleaning 7
Storage 7
Recipes 8-9
Warranty 10

Table des Matières

Consignes de sécurité importantes 11
Consignes de sécurité importantes additionnelles 12
Notes sur le cordon 12
Notes sur la fiche 12
Avertissement de Migration de Plastifiants 12
Alimentation Électrique 12
Connaître son gaufrier rotatif 13
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois 13
Instructions d'utilisation 14-15
Trucs pour réussir les gaufres 15-16
Instructions pour l'entretien 16
Entretien et nettoyage 16
Rangement 16
Recettes 17-18
Garantie 19

Índice

Instrucciones de seguridad importantes 20
Instrucciones de seguridad adicionales 21
Notas sobre el cable 21
Notas sobre el enchufe 21
Advertencia sobre el plastificante 21
Energía eléctrica 21
Conozca su waflera giratoria 22
Antes del primer uso 22
Instrucciones de funcionamiento 23-24
Consejos para hornear wafles 24-25
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 25
Cuidado y limpieza 25
Almacenamiento 25
Recetas 26-27
Garantía 28

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. This appliance should not be used by children.
5. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.

   In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Waffle Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Waffle Maker is used.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. To disconnect, remove plug from outlet.
17. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
18. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use.

    Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
20. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 2 2013-11-15 3:09 PM

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after plugging OUT. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

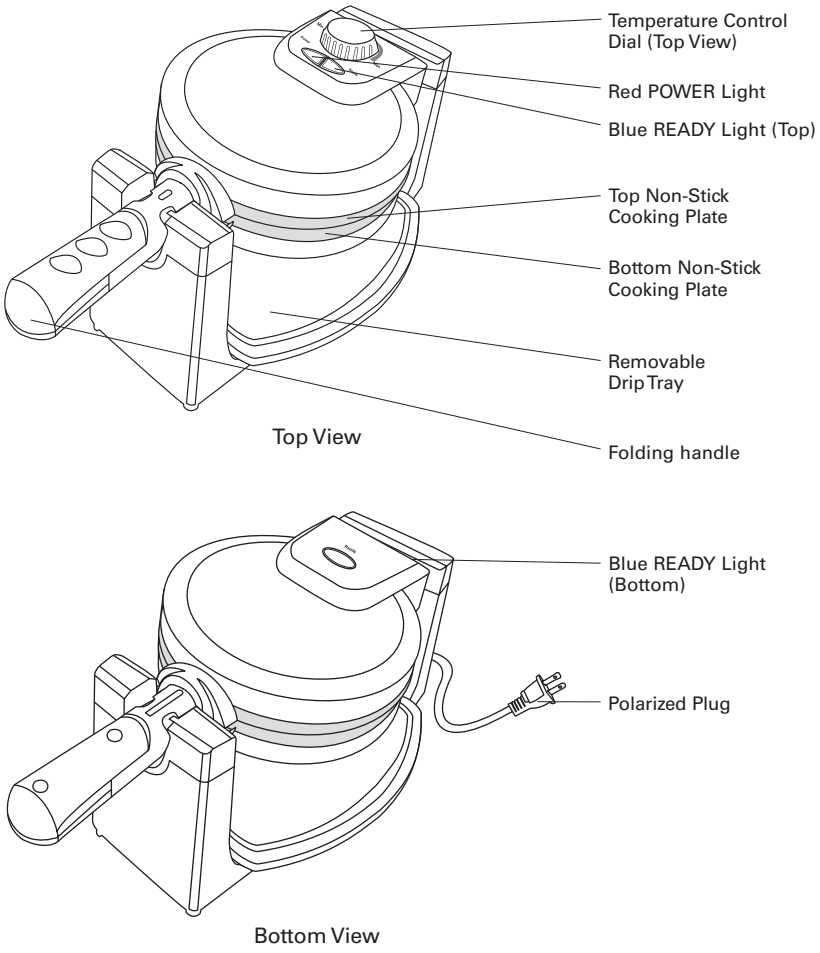
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 3 2013-11-15 3:09 PM

Getting to Know Your Rotating Waffle Maker

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



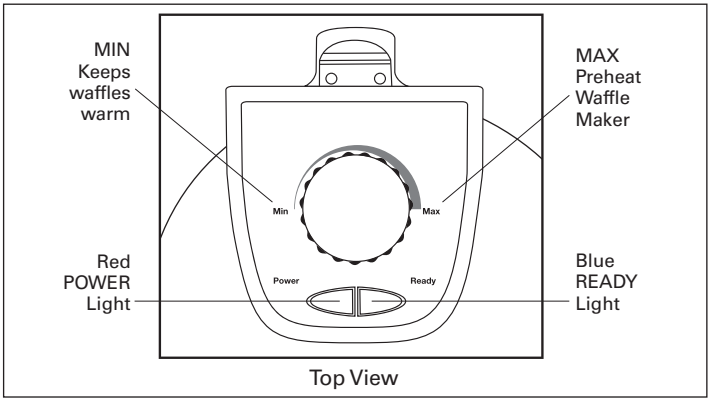
Before First Use

1. Carefully unpack the Rotating Waffle Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Waffle Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
   Never immerse ROTATING Waffle Maker BODY in water or any other liquids!
3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the handle folded until use.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 4 2013-11-15 3:09 PM

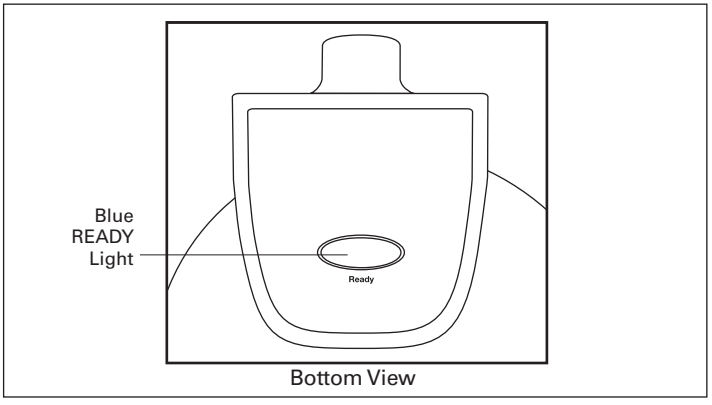
Operating Instructions

1. Unfold handle and lift top cooking plate. Make sure the Rotating Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned flat and locked into a stable position. Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle plates with vegetable oil. Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the cooking plates.
2. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
   NOTE: When your Rotating Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first waffles prepared in the Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.



Top View

3. Turn the temperature control dial to the MAX setting to preheat.
4. While preheating, prepare waffle batter.
5. After approximately 5 minutes, the blue READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.



Bottom View

6. Set the waffle temperature control to the desired setting. A lower setting produces a lighter browned waffle, while waffles made at a higher setting are darker and crispier. When preparing a recipe for the first time, set the control to the middle; then adjust according to preference. Recipes will vary in cook time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect setting for each batter recipe for future use.
7. Pour or ladle 3/4 to 1 cup batter onto the bottom cooking plate. Add just enough batter to fill lower grid so that the peak area is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the plate. Try not to overfill, batter will expand when cooked.
   The drip tray will catch any spilled-over batter.
8. The blue READY light will turn off as the baking cycle begins.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 5 2013-11-15 3:09 PM

9. Lower the top cooking plate to close the Rotating Waffle Maker and rotate unit 180° to the bottom side.
10. The Rotating Waffle Maker will cook until the blue READY light (on the backside of the Waffle Maker) illuminates. Rotate Waffle Maker 180° to the top side, until it is flat and locked into a stable position.
11. Lift the top cooking plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again. Waffles should be baked according to the temperature control setting chosen. If the waffles need to bake to a darker finish, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
12. Remove waffles from the cooking plates using non-metallic utensils.
    NOTE: If additional waffles are to be baked, keep the Rotating Waffle Maker closed to retain heat. Always be sure the green light is illuminated before baking more waffles.
    NOTE: Waffles made later will bake faster because extra heat has been retained.
13. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
    Lift top cooking plate and allow to cool. Make sure the Rotating Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned flat and locked into a stable position.
14. Do not clean until unit has been fully cooled.

Waffle Baking Tips

- Recipes may be doubled.
- Sift all dry ingredients together. It is not necessary to beat egg yolks and milk separately.
  Just add them to the combined flour mixture and use a whisk or mixer to blend the ingredients well.
- Egg whites should be beaten until they form stiff peaks. Stir 1/4 of the beaten whites into the batter to lighten it, and then gently fold in the rest. There should be white streaks in the batter. Do not over-mix batter when adding egg whites.
- Do not open the Rotating Waffle Maker during the first minute of baking or the waffle will separate. Completely bake the waffle before removing.
- When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.
- When preparing waffle batter, do not over-mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help to gauge how much batter to use each time. Fill bottom grid of Rotating Waffle Maker with enough batter to cover peak areas of the grid about 3/4 to 1 cup.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to the outer edge of the cooking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid.
- Cake-based waffles are tenderer than regular waffles, and may require more care when removing from the Waffle Maker. Use a spatula to support waffles when removing from the Rotating Waffle Maker.
- To retain crispness, move baked waffles to a paper napkin or a wire cooling rack to absorb any condensation. To keep waffles hot, place in an ovenproof dish on an oven rack and warm at about 200-250°F (90-120°C).
- Waffles will keep for about 20 minutes before they begin to dry out.
- Cooled waffles can be re-warmed and re-crisped individually, by returning them to the hot Waffle Maker. Set waffle temperature control to MIN. Place waffle on cooking plate so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in a toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

For lower fat, lower cholesterol waffles:

- Use skim milk.
- Adapt recipes by eliminating the egg yolk. Always use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter.

For higher fiber waffles:

- Substitute 1/2 cup or more of white flour with whole-wheat flour.
- Substitute 1/4 cup of white flour with wheat or oat bran.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 6 2013-11-15 3:09 PM

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care and Cleaning

CAUTION: UNPLUG FROM ELECTRICAL OUTLET AND ALLOW TO COOL THOROUGHLY BEFORE CLEANING.

1. The Rotating Waffle Maker does not disassemble for cleaning.
2. If batter has dripped onto the drip tray, remove drip tray immediately after use and rinse with warm water. Wash with mild dishwashing liquid. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
3. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Rotating Waffle Maker in dishwasher.
4. The waffle cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
5. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if waffles show signs of sticking, recondition as needed.
6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
7. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Storage

After cleaning, fold handle and store for future use. Make sure unit is unplugged and fully cooled. Never wrap cord tightly around appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 7 2013-11-15 3:09 PM

Recipes

Peanut Butter Waffles with Easy Jelly Syrup

- 2 cups all-purpose flour
- 4 tsp. baking powder
- 1 tsp. salt
- 2 eggs, separated
- 4 Tbsp. sugar
- 1 tsp. vanilla
- 2 cups milk
- 1 Tbsp. vegetable oil
- 1/2 cup peanut butter

1. **Condition and preheat Rotating Waffle Maker cooking plates.**
2. **Sift flour, baking powder, and salt together in a bowl.**
3. **Use an electric mixer to beat the whites until soft peaks form. Sprinkle in the sugar and continue to beat until stiff. Blend in vanilla.**
4. **Use the mixer to blend egg yolks, milk, vegetable oil and peanut butter together.**
5. **Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk together until just mixed.**
6. **Gently fold egg white mixture into the batter.**
7. **Pour approximately 3/4 to 1 cup of batter onto the lower cooking plate. Close the lid, turn the temperature control dial to medium (4) setting, and bake.**
8. **When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.**
9. **If necessary, adjust cooking dial for future waffle baking and repeat with remaining batter**

Easy Jelly* Syrup

For each serving: Place 2 tablespoons of your favorite flavor jelly or jam in a microwave-safe measuring cup. Heat in microwave oven for 30 to 45 seconds or until liquid. Pour over waffles and serve.

*** Sugar-free or low sugar jelly or jams may be substituted.**

CAUTION: Hot or boiling sugar is very hot. Use extreme caution when removing from microwave oven and serving.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 8 2013-11-15 3:09 PM

Recipes

Chocolate Chip Waffles

Chocolate Waffles make great ice cream sandwiches! Place slices of your favorite ice cream between Chocolate Waffles. Cut into 4 serving pieces.

- 1-3/4 cups all-purpose flour
- 2 tsp. baking powder
- 1/2 tsp. salt
- 3 eggs, separated
- 2 Tbsp. sugar
- 1-1/2 cups milk
- 1/2 cup vegetable oil
- 1 cup semi-sweet chocolate chips

1. **Condition and preheat Rotating Waffle Maker.**
2. **Sift flour, baking powder, and salt together in a bowl.**
3. **Use an electric mixer to beat the whites until soft peaks form. Sprinkle in the sugar and continue to beat until stiff.**
4. **Use the mixer to blend egg yolks, milk and vegetable oil together.**
5. **Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk together until just mixed.**
6. **Gently fold egg white mixture and chocolate chips into the batter.**
7. **Pour approximately 3/4 to 1 cup of batter onto the lower cooking plate. Close the lid, turn the temperature control dial to medium (4) setting, and bake.**
8. **When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.**
9. **If necessary, adjust cooking dial for future waffle baking and repeat with remaining batter.**

VARIATION: Chocolate/Chocolate Chip Waffles. Replace 3/4 cup flour with 3/4 cup unsweetened cocoa powder.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 9 2013-11-15 3:09 PM

Limited ONE-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

BELLA IM Template- A5 format2014.indd 11 2014-09-03 4:12 PM

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V CA seulement.
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
5. Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
7. Ne jamais tirer brusquement sur le cordon pour débrancher l'unité de cuisson de la prise murale; plutôt, saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil s'il est défectueux, s'il a été échappé ou endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais tenter de réparer le gaufrier soi-même. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié. Un réassemblage incorrect peut causer un risque de choc électrique lorsque le gaufrier est utilisé.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage commercial.
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
13. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
14. Utiliser l'appareil seulement sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.
15. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil s'il contient des aliments chauds, de l'eau, de l'huile ou d'autres liquides chauds.
16. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale.
17. Toujours débrancher l'appareil après utilisation. L'appareil restera en MARCHE tant qu'il n'est pas débranché.
18. MISE EN GARDE SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et dommages matériels.
19. Pour permettre une bonne circulation d'air, prévoir une ventilation suffisante au-dessus et autour de l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne pas laisser cet appareil entrer en contact avec des rideaux, des draperies, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables, lorsqu'il fonctionne.
20. Brancher seulement dans une prise murale.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 11 2013-11-15 3:09 PM

CONSERVER CES CONSIGNESCONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ADDITIONNELLES

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps après avoir été débranché. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.

1. Les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le mode d'emploi et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.

Notes sur le cordon

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

Notes sur la fiche

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière NON PLASTIQUE ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

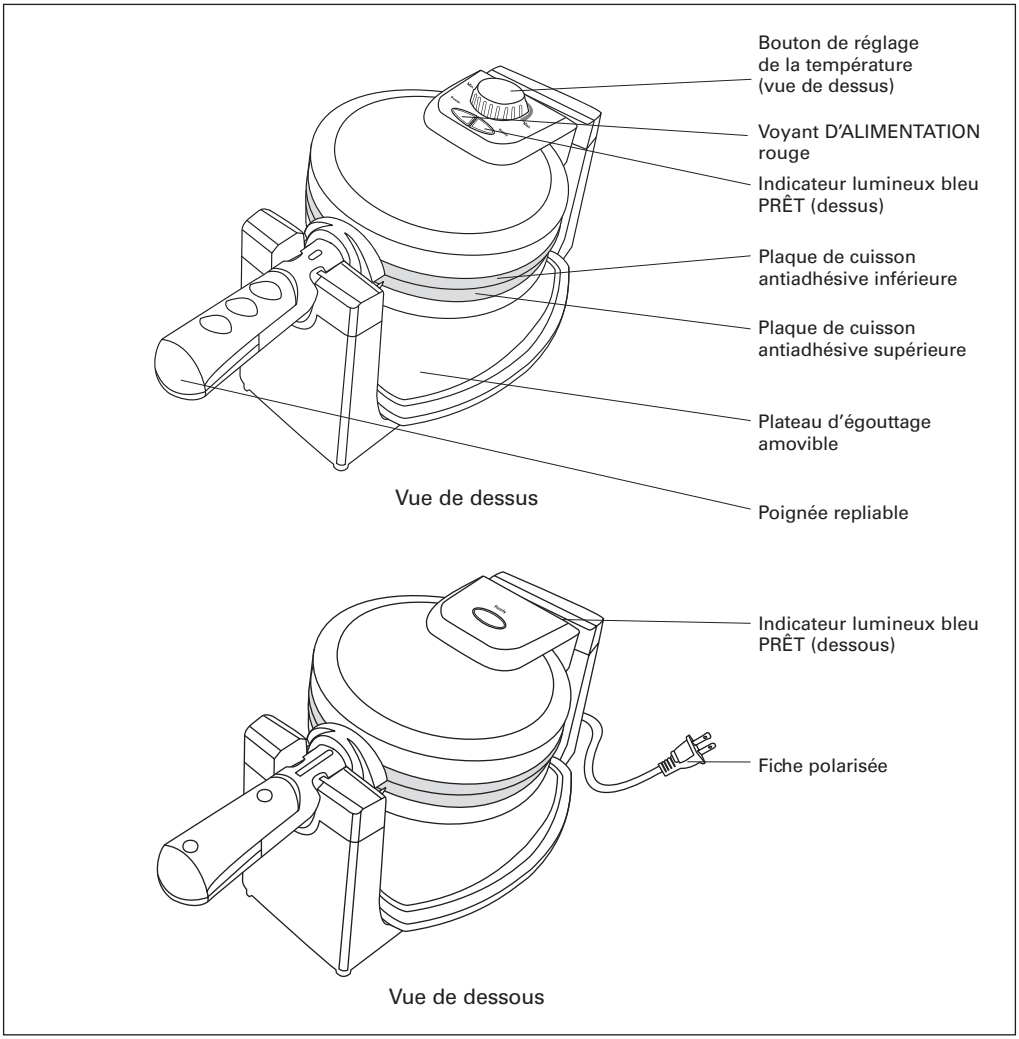
Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 12 2013-11-15 3:09 PM

Connaître son gaufrier rotatif

Le produit peut légèrement différer de l'illustrat


Bouton de réglage de la température (vue de dessus)
Voyant D'ALIMENTATION rouge
Indicateur lumineux bleu PRÊT (dessus)
Plaque de cuisson antiadhésive inférieure
Plaque de cuisson antiadhésive supérieure
Plateau d'égouttage amovible
Poignée repliable
Vue de dessus
Indicateur lumineux bleu PRÊT (dessous)
Fiche polarisée
Vue de dessous

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Déballer avec soin le gaufrier rotatif et retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Avant d'utiliser votre gaufrier pour la première fois, essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute la poussière et les sécher. Essuyer les surfaces extérieures avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide.

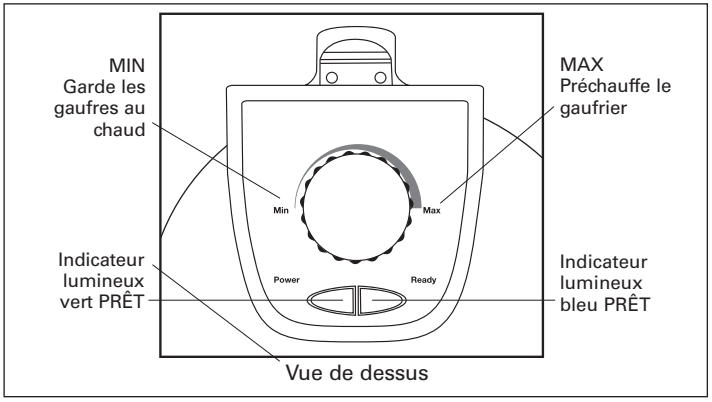
   MISE EN GARDE : Éviter que de l'eau n'entre dans l'appareil.

   Ne jamais immerger le BOÎTIER du gaufrier ROTATIF dans l'eau ou tout autre liquide!
3. Déposer l'appareil sur une surface sèche, propre et plane. Garder la poignée repliée jusqu'au moment d'utiliser l'appareil.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 13 2013-11-15 3:09 PM

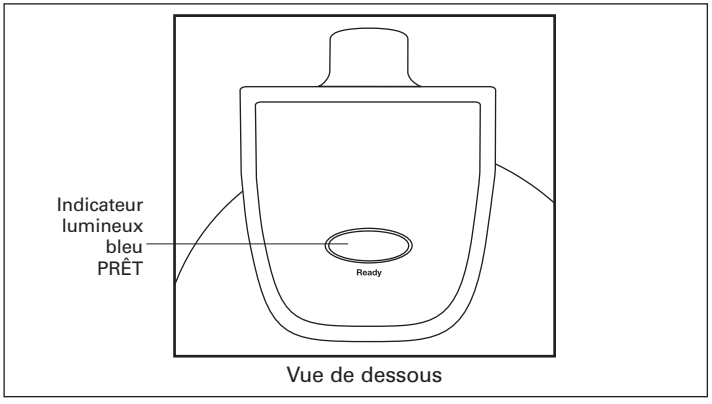
Instructions d'utilisation

1. Déplier la poignée et soulever la plaque de cuisson supérieure. S'assurer que la plaque de cuisson inférieure du gaufrier rotatif est en position horizontale et qu'elle est stable. Avant de cuire la première gaufre, utiliser un pinceau pour badigeonner légèrement les plaques de cuisson supérieure et inférieure d'huile végétale. Ne pas utiliser de vaporisateurs antiadhésifs car ils peuvent former des accumulations sur les plaques de cuisson.
2. Brancher le cordon dans une prise murale de 120 V c.a. Le voyant d'ALIMENTATION rouge s'allumera et restera allumé pendant le fonctionnement de l'appareil.
   REMARQUE : Lorsque le gaufrier est chauffé pour la première fois, une fumée ou une légère odeur de fumée peur en émaner. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra après une ou deux utilisations. Cela n'aura aucun effet sur la sécurité de l'appareil. Cependant, cela peut avoir un effet sur la saveur des premières gaufres préparées dans le gaufrier. Il est recommandé de jeter ces premières gaufres.



Vue de dessus

3. Tourner le bouton de réglage de la température à MAX (maximum) pour préchauffer l'appareil.
4. Pendant le préchauffage, préparer la pâte à gaufre.
5. Après environ 5 minutes, l'indicateur lumineux bleu PRÊT s'allumera pour indiquer que l'unité est préchauffée et qu'elle est prête à utiliser.



Vue de dessous

6. Tourner le bouton de contrôle de la température du gaufrier au réglage désiré. Une température plus basse permet de faire des gaufres brun pâle tandis que les gaufres faites à une température plus élevée sont plus foncées et plus croustillantes. Lors de la préparation d'une recette pour la première fois, régler la température au milieu, et ajuster ensuite selon les préférences. Les recettes varieront en temps de cuisson et en brunissement; les pâtes contenant plus de sucre bruniront plus rapidement. Prendre note du réglage pour chaque recette pour utilisation future.
7. Verser ¾ à 1 louche de pâte sur la plaque de cuisson inférieure. Ajouter suffisamment de pâte pour que le quadrillage inférieur soit rempli et que la partie la plus élevée du quadrillage soit couverte. Au besoin, utiliser une spatule pour étendre la pâte dans les coins de la plaque. Ne pas mettre trop de pâte car elle

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 14 2013-11-15 3:09 PM

prend de l'expansion lors de la cuisson. Le plateau d'égouttage recueillera tout débordement de pâte.

8. L'indicateur lumineux bleu PRÊT s'éteindra lorsque le cycle de cuisson se mettra en marche.
9. Descendre la plaque de cuisson supérieure pour fermer le gaufrier rotatif et faire tourner l'unité sur 180 ° pour inverser les plaques de cuisson.
10. Le gaufrier rotatif cuira jusqu'à ce que l'indicateur lumineux bleu PRÊT (à l'arrière du gaufrier) s'illumine. Tourner le gaufrier sur 180 ° pour que la plaque de cuisson supérieure se retrouve sur le dessus et laisser les plaques à plat en position stable.
11. Soulever délicatement la plaque de cuisson supérieure. Si elle colle, continuer la cuisson pendant 1 minute et essayer à nouveau de la soulever. Les gaufres devraient être cuites selon le réglage de la température sélectionné. Si les gaufres doivent être cuites à un degré de brunissage plus élevé, fermer le couvercle et continuer la cuisson jusqu'à ce que la couleur désirée soit obtenue.
12. Retirer les gaufres des plaques de cuisson en utilisant des ustensiles non métalliques.
    REMARQUE : Si d'autres gaufres doivent être cuites, garder le gaufrier rotatif fermé pour conserver la chaleur. Toujours s'assurer que le voyant lumineux vert et allumé avant de cuire d'autres gaufres.
    REMARQUE : Les gaufres subséquentes se feront plus rapidement parce que l'appareil retient sa chaleur.
13. Une fois la cuisson terminée, débrancher la fiche de la prise murale.
    Soulever la plaque de cuisson supérieure et laisser refroidir. S'assurer que la plaque de cuisson inférieure du gaufrier rotatif est en position horizontale et qu'elle est stable.
14. Ne pas nettoyer avant que l'appareil n'ait complètement refroidi.

Trucs pour réussir les gaufres

- Les recettes peuvent être doublées.
- Tamiser tous les ingrédients secs ensemble. Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'œuf et le lait séparément. Il suffit de les ajouter au mélange de farine et d'utiliser un fouet ou un batteur pour bien mélanger les ingrédients.
- Les blancs d'œuf devraient être battus jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Ajouter et mélanger ¼ des blancs d'œuf battus dans la pâte pour l'alléger et ajouter délicatement ensuite le reste. Il devrait y avoir des raies blanches dans le mélange. Ne pas trop mélanger la pâte lors de l'ajout des blancs d'œuf.
- Ne pas ouvrir le gaufrier rotatif pendant la première minute de cuisson sinon la gaufre se séparera. Cuire entièrement la gaufre avant de la retirer.
- Lorsqu'une gaufre est prête, la plaque de cuisson supérieure devrait facilement se soulever. Soulever délicatement la plaque; si elle colle, continuer la cuisson pendant 1 minute et essayer à nouveau de la soulever.
- Ne pas trop mélanger la pâte à gaufre lors de la préparation sinon les gaufres seront dures. Mélanger la pâte seulement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien assimilés dans le mélange.
- La quantité optimale de pâte pour réaliser une gaufre bien formée, sans débordement, variera selon la recette de pâte à gaufre. Verser la pâte avec une tasse à mesurer permettra de mesurer la quantité de pâte à utiliser chaque fois. Remplir le quadrillage inférieur du gaufrier rotatif avec suffisamment de pâte pour couvrir les parties les plus élevées ; soit environ ¾ à 1 tasse de pâte.
- Pour des gaufres uniformes, étendre de la pâte jusqu'aux rebords externes de la plaque de cuisson en utilisant une spatule en caoutchouc résistant à la chaleur ou un autre ustensile non métallique avant de fermer le couvercle.
- Les gaufres à base de préparation pour gâteau sont plus tendres que les gaufres régulières et peuvent demander plus de minutie lors de leur retrait du gaufrier. Utiliser une spatule pour soutenir la gaufre lors du retrait du gaufrier rotatif.
- Pour que les gaufres restent croustillantes, déposer les gaufres cuites sur une serviette en papier ou un support à refroidir pour absorber toute condensation. Pour garder les gaufres chaudes, les mettre dans une assiette ou sur un support qui peut aller au four et les mettre au four chauffé entre 200 et 250 °F (90 à 120 °C).
- Les gaufres peuvent être gardées au four pendant environ 20 minutes avant qu'elles ne commencent à sécher.
- Des gaufres froides peuvent être réchauffées et redevenir croustillantes. Il suffit de les remettre dans le gaufrier chaud. Régler la température à MIN. Placer la gaufre sur la plaque de cuisson de façon à ce que le motif de la gaufre et celui du gaufrier s'emboîtent. Fermer le couvercle et chauffer pendant 1 à 2 minutes. Surveiller de près la gaufre pour ne pas qu'elle brûle.
- Les gaufres cuites se congèlent bien. Les laisser refroidir complètement sur un support de broches. Mettre les gaufres dans un sac à congélation ou dans un contenant hermétique et séparant les gaufres par un papier ciré. Chauffer les gaufres congelées dans un four grille-pain, un four ou un grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 15 2013-11-15 3:09 PM

Pour des gaufres réduites en matières grasses et faibles en cholestérol :

- Utiliser du lait écrémé.
- Adapter les recettes en éliminant les jaunes d'œuf. Toujours utiliser des huiles végétales liquides comme de l'huile de canola, de maïs ou de tournesol au lieu du beurre.

Pour des gaufres riches en fibres :

- Remplacer ½ tasse ou plus de farine blanche par de la farine de blé entier.
- Remplacer ¼ de tasse de farine blanche par du son de blé ou du son d'avoine.

Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Communiquer avec un technicien qualifié en réparation d'appareils si le gaufrier nécessite une réparation.

Entretien et Nettoyage

MISE EN GARDE : DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE MURALE ET LE LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER.

1. Le gaufrier rotatif ne se démonte pas pour le nettoyage.
2. Si de la pâte a débordé sur le plateau d'égouttage, retirer immédiatement le plateau après utilisation et le rincer à l'eau chaude. Laver avec un détergent à vaisselle liquide. Éliminer les tâches tenaces avec un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer rugueux.
3. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais mettre le gaufrier rotatif au lave-vaisselle.
4. Les plaques de cuisson du gaufrier doivent être nettoyées et huilées avant chaque utilisation.
5. Brosser les plaques de cuisson avec un chiffon ou un pinceau doux propre. Pour préparer les plaques, badigeonner légèrement les surfaces de cuisson avec de la graisse alimentaire végétale solide ou de l'huile végétale. Suivre soigneusement les procédures de nettoyage suggérées ci-dessous. Après quelque temps, si les gaufres commencent à coller, remettre un peu de graisse ou d'huile sur les plaques à cuisson.
6. Pour protéger les surfaces antiadhésives de qualité supérieure, utiliser seulement des ustensiles en plastique, en nylon ou en bois.
7. Pour retirer de la pâte cuite des plaques de cuisson, verser une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte durcie. Laisser reposer 5 minutes et essuyer ensuite la pâte ramollie avec un essuie-tout ou un chiffon doux. Éliminer les tâches tenaces avec un tampon à récurer en plastique. Pour des résultats optimaux, utiliser seulement des produits dont les instructions stipulent qu'ils sont sécuritaires pour nettoyer des surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer rugueux.
8. Le fini extérieur devrait être nettoyé avec un nettoyer non abrasif et un chiffon doux humide. Bien sécher.

Rangement

Après le nettoyage, replier la poignée et ranger l'appareil pour utilisation ultérieure. S'assurer que l'appareil est débranché et complètement froid. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne jamais mettre de pression sur le cordon, tout particulièrement où il se fixe à l'appareil, car il pourrait s'effilocher et se briser.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 16 2013-11-15 3:09 PM

Recettes

Gaufres au beurre d'arachide et sirop à la gelée savoureuse

- 2 tasses de farine tout-usage
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 2 œufs, séparés
- 4 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de lait
- 1 c. à table d'huile végétale
- 1/2 tasse de beurre d'arachide

1. **Huiler les plaques de cuisson et préchauffer le gaufrier rotatif.**
2. **Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol.**
3. **Utiliser un mélangeur électrique pour battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Saupoudrer le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Ajouter la vanille.**
4. **Utiliser le mélangeur pour mélanger les jaunes d'œufs, le lait, l'huile végétale et le beurre d'arachide.**
5. **Verser le mélange avec le lait sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à consistance lisse.**
6. **Ajouter délicatement le mélange d'œufs dans la pâte.**
7. **Verser environ ¾ à 1 tasse de pâte sur la plaque de cuisson inférieure. Fermer le couvercle, mettre le bouton de contrôle de la température à moyen (4), et cuire.**
8. **Lorsqu'une gaufre est prête, la plaque de cuisson supérieure devrait facilement se soulever. Soulever délicatement la plaque; si elle colle, continuer la cuisson pendant 1 minute et essayer à nouveau de la soulever.**
9. **Au besoin, ajuster le bouton de contrôle de la température pour cuire d'autres gaufres et répéter avec le reste de la pâte.**

Sirop à la gelée* savoureuse

Pour chaque portion : Mettre 2 cuillerées à table de votre gelée ou confiture préférée dans une tasse à mesurer allant au four à micro-ondes. Chauffer au four à micro-ondes pendant 30 à 45 secondes ou jusqu'à consistance liquide. Verser sur les gaufres et servir.

*** De la gelée ou de la confiture sans sucre ou à faible teneur en sucre peut être utilisée.**

MISE EN GARDE : Le sucre chaud ou bouillant est très chaud. Faire preuve d'une extrême prudence en retirant la tasse à mesurer du four à micro-ondes et au moment de servir.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 17 2013-11-15 3:09 PM

Recettes

Gaufres aux grains de chocolat

Des gaufres au chocolat font d'excellents sandwichs à la crème glacée ! Mettez votre saveur de crème glacée préférée entre deux gaufres au chocolat et coupez en 4 portions.

- 1-3/4 tasse de farine tout-usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 œufs, séparés
- 2 c. à table de sucre
- 1-1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré

1. **Huiler et préchauffer le gaufrier rotatif.**
2. **Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol.**
3. **Utiliser un mélangeur électrique pour battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Saupoudrer le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.**
4. **Utiliser le batteur pour mélanger les jaunes d'œuf, le lait et l'huile végétale.**
5. **Verser le mélange de lait sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à consistance lisse.**
6. **Ajouter délicatement le mélange d'œufs dans la pâte et ensuite les grains de chocolat.**
7. **Verser environ ¾ à 1 tasse de pâte sur la plaque de cuisson inférieure. Fermer le couvercle, mettre le bouton de contrôle de la température à moyen (4), et cuire.**
8. **Lorsqu'une gaufre est prête, la plaque de cuisson supérieure devrait facilement se soulever. Soulever délicatement la plaque. Si elle colle, continuer la cuisson pendant 1 minute et essayer à nouveau de la soulever.**
9. **Au besoin, ajuster le bouton de contrôle de la température pour cuire d'autres gaufres et répéter avec le reste de la pâte.**

VARIATION : Gaufres au chocolat et aux grains de chocolat. Remplacer ¾ de tasse de farine par ¾ de tasse de poudre de cacao non sucrée.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 18 2013-11-15 3:09 PM

Garantie limitée d'UN AN

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période d'**UN AN** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

BELLA IM Template- A5 format2014.indd 21 2014-09-03 4:12 PM

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes

1. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120V.
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.
5. Se debe ser sumamente cuidadoso cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cordón para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En lugar de eso, tome el enchufe y jale para desconectar.
8. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca trate de reparar la waflera usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la waflera se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
9. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice la waflera en exteriores ni para propósitos comerciales.
11. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
13. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
15. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otro líquido caliente.
16. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
17. Desenchufe el electrodoméstico después de su uso. El electrodoméstico permanecerá ENCENDIDO (ON) a menos que se lo desenchufe.
18. PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.
19. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en uso.
20. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 20 2013-11-15 3:09 PM

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTEINSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de desconectarlo. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
No utilice un cable de extensión con este producto.

Notas sobre el enchufe

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado.
No modifique el enchufe de ninguna manera.

Avertissement de migration de plastifiants

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera del acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

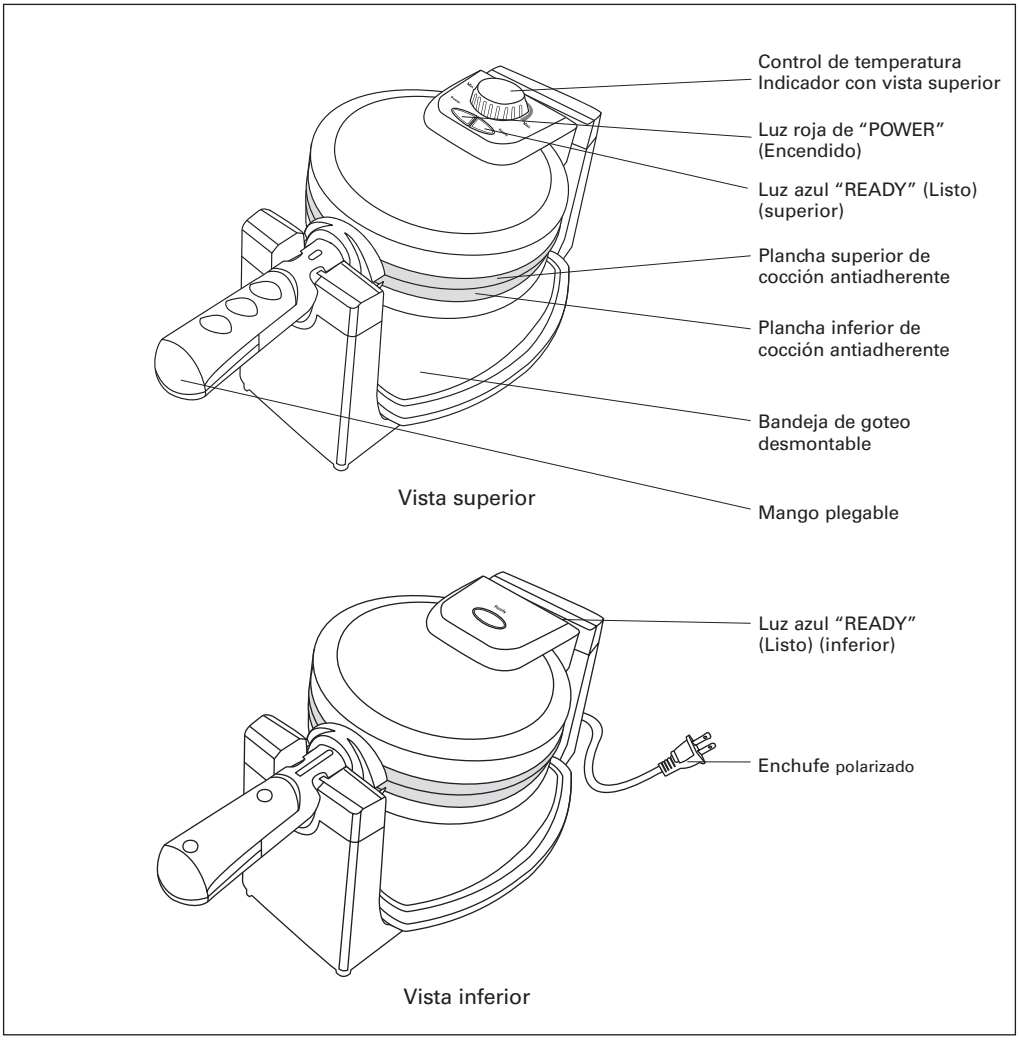
Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 21 2013-11-15 3:09 PM

Conozca su waflera giratoria

El producto peude diferir levemente de la ilustraciones



Antes del primer uso

1. Retire con cuidado la waflera giratoria y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la waflera por primera vez, limpie las planchas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.

   PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico.

   ¡NUNCA SUMERJA LA WAFLERA GIRATORIA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!
3. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia.

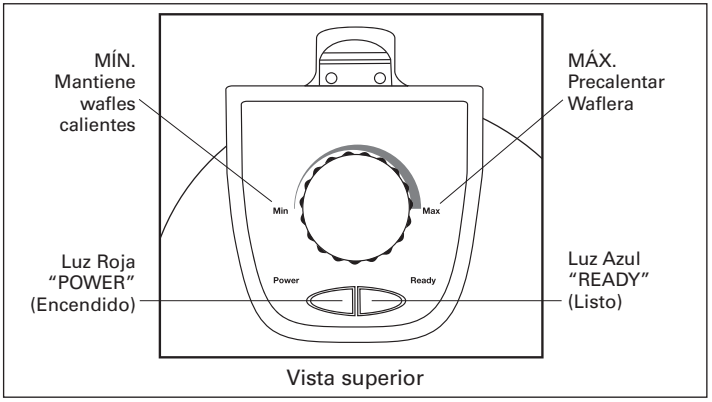
   Mantenga el mango plegado hasta que lo vaya a utilizar.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 22 2013-11-15 3:09 PM

Instrucciones de funcionamiento

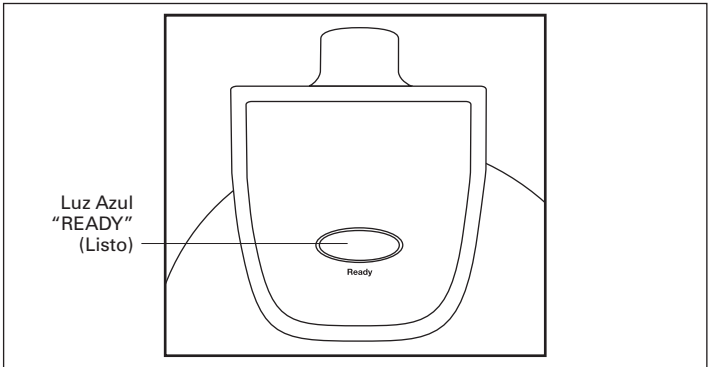
1. Extienda el mango y levante la plancha de cocción superior. Asegúrese de que la plancha de cocción inferior de la waflera giratoria esté asegurada en una posición horizontal y estable. Antes de hornear los primeros wafles del día, utilice un pincel de repostería para cubrir ligeramente las planchas superior e inferior de la waflera con aceite vegetal. No utilice aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden producir una acumulación sobre las planchas de cocción.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V. La luz roja de "POWER" (Encendido) se prenderá y permanecerá encendida durante el funcionamiento.

   NOTA: Cuando la waflera giratoria se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar los primeros wafles preparados en la waflera ya que su sabor puede verse afectado.



Vista superior

3. Lleve el indicador de control de temperatura al ajuste "MAX" (Máximo) para precalentar la waflera.
4. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para wafles.
5. Después de aproximadamente 5 minutos, la luz azule "READY" (Listo) se prenderá para indicar que la unidad está precalentada y lista para ser usada.



Vista inferior

6. Coloque el control de temperatura de los wafles en la posición deseada.

   Una temperatura más baja da como resultado un wafle ligeramente dorado, mientras que los wafles hechos a una temperatura más elevada son más tostados y crocantes. Cuando prepare una receta por primera vez, coloque el control en la posición del medio, y luego ajuste según su preferencia. Las recetas varían según el tiempo de cocción y el tipo de dorado; las mezclas con más azúcar se dorarán más rápidamente. Tome nota de la posición perfecta para cada mezcla, para usarla en el futuro.
7. Vierta o sirva con cucharón 3/4 a 1 taza de mezcla sobre la plancha de cocción inferior. Agregue la cantidad justa de mezcla para llenar la rejilla inferior de modo tal que el punto más alto quede cubierto. Si es necesario, utilice una espátula para esparcir la mezcla a las esquinas de la plancha. Trate de no llenar demasiado la plancha ya que la mezcla se expandirá al cocinarse. La bandeja de goteo recogerá cualquier resto de mezcla derramado.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 23 2013-11-15 3:09 PM

8. La luz azul “READY” (LISTO) se apagará cuando comience el ciclo de horneado.
9. Baje la plancha de cocción superior para cerrar la waflera giratoria y gire la unidad 180° hacia la parte inferior.
10. La waflera giratoria seguirá cocinando hasta que se encienda la luz verde “READY” (LISTO), en la parte trasera de la unidad. Gire la waflera 180° hacia la parte superior hasta que quede asegurada en una posición horizontal y estable.
11. Levante suavemente la plancha de cocción superior; si tira hacia abajo, siga cocinando durante 1 minuto y vuelva a intentar. Los wafles se hornearán de acuerdo a la posición del control de temperatura elegida. Si desea hornear los wafles hasta que tengan un acabado más tostado, cierre la tapa y siga horneando hasta obtener el color deseado.
12. Utilice utensilios no metálicos para retirar los wafles de las planchas de cocción.

    NOTA: Si se van a hornear más wafles, mantenga cerrada la waflera giratoria para mantener el calor. Siempre asegúrese de que la luz verde esté encendida antes de hornear más wafles.

    NOTA: Los wafles que se hagan después se hornearán más rápidamente porque se mantuvo el calor adicional.
13. Cuando termine de hornear, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico. Levante la plancha de cocción superior y deje enfriar. Asegúrese de que la plancha de cocción inferior de la waflera giratoria esté asegurada en una posición horizontal y estable.
14. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

Consejos para hornear wafles

- Las recetas se pueden duplicar.
- Tamice todos los ingredientes secos. No es necesario batir las yemas de huevo y la leche por separado. Simplemente agréguelas a la mezcla de harina combinada y utilice un batidor de alambre o una batidora para mezclar bien todos los ingredientes.
- Se deben batir las claras de huevo hasta que formen picos consistentes.

  Añada 1/4 de las claras batidas a la mezcla para aligerarla, y luego vuelque delicadamente el resto. Deberían aparecer vetas blancas en la mezcla. No revuelva demasiado la mezcla cuando agregue las claras de huevo.
- No abra la waflera giratoria durante el primer minuto de horneado o el wafle se separará. Hornee por completo el wafle antes de retirarlo.
- Una vez que el waffle esté listo, la plancha de cocción superior debería poder levantarse con facilidad. Levante suavemente la plancha; si tira hacia abajo, siga cocinando durante 1 minuto y vuelva a intentar.
- Cuando prepare la mezcla para wafles, no la mezcle demasiado o los wafles quedarán duros. Revuelva la mezcla solo hasta que desaparezcan los grumos grandes de los ingredientes secos.
- La cantidad óptima de mezcla para hacer un wafle completo, sin que se derrame, varía según las diferentes mezclas para wafle. El uso de un vaso medidor para verter la mezcla ayudará a calcular cuánta mezcla tiene que utilizar la próxima vez. Llene la rejilla inferior de la waflera giratoria con suficiente mezcla para cubrir el punto más alto de la rejilla, aproximadamente 3/4 a 1 taza de mezcla.
- Para obtener wafles más uniformes, esparza las mezclas espesas hasta el borde exterior de la plancha de cocción utilizando una espátula de goma a prueba de calor, u otro utensilio no metálico, antes de cerrar la tapa.
- Los wafles tipo pastel son más delicados que los wafles regulares, y puede hacer falta más cuidado al retirarlos de la waflera. Utilice una espátula para sostener los wafles cuando los retire de la waflera.
- Para que se mantengan crocantes, coloque los wafles horneados sobre una servilleta de papel o una rejilla para enfriar, para que se absorba cualquier condensación. Para que se mantengan calientes, coloque los wafles en un plato apto para horno o una bandeja para horno y caliéntelos a aproximadamente 200-250 °F (90-120 °C).
- Los wafles se conservarán frescos durante aproximadamente 20 minutos, antes de comenzar a secarse.
- Los wafles fríos se pueden colocar en la waflera, por separado, para que vuelvan a estar calientes y crocantes. Ajuste el control de temperatura en MÍN. Coloque el wafle sobre la plancha de cocción hasta que coincidan las acanaladuras; cierre la tapa y caliente durante 1 a 2 minutos, prestando atención para evitar que se queme.
- Los wafles horneados se pueden congelar. Deje que se enfríen por completo sobre una rejilla. Guarde los wafles en una bolsa plástica para congelador o en un recipiente con tapa, separados con papel encerado. Recaliente los wafles congelados en un horno, una tostadora o un horno tostador, hasta que estén calientes y crocantes.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 24 2013-11-15 3:09 PM

Para obtener wafles con menos grasa y colesterol:

- Utilice leche descremada.
- Adapte las recetas para eliminar las yemas de huevo. Siempre utilice aceites vegetales líquidos, como el aceite de canola, de maíz o de girasol, en lugar de manteca.

Para obtener wafles con mayor contenido de fibras:

- Sustituya 1/2 taza o más de harina común por harina de trigo integral.
- Sustituya 1/4 taza de harina común por salvado de trigo o de avena.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si el producto requiere mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Cuidado y Limpieza

PRECAUCIÓN: ANTES DE LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO, DESENCHÚFELO DEL TOMACORRIENTE Y DEJE QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE.

1. No es necesario desarmar la waflera giratoria para limpiarla.
2. Si cayó un poco de mezcla sobre la bandeja de goteo, retírela de inmediato después de usarla y lávela con agua tibia. Lave la waflera con un líquido limpiador suave. Quite las manchas difíciles con una esponja o estropajo de plástico. No utilice esponjas de aluminio o estropajos ásperos.
3. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos. Nunca coloque la waflera giratoria en el lavavajillas.
4. Antes de cada uso, se deben limpiar y acondicionar las planchas para cocinar wafles.
5. Limpie las planchas de cocción con un pincel de repostería o un paño suave y limpio. Para acondicionar las planchas, recubra ligeramente las superficies de cocción con manteca o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se sugieren más abajo. Después de un tiempo, si los wafles comienzan a pegarse, deberá reacondicionar la unidad según sea necesario.
6. Para proteger la excelente calidad de las superficies antiadherentes, utilice solamente utensilios de plástico, nylon o madera.
7. Para quitar la mezcla pegada sobre las planchas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la mezcla endurecida. Deje actuar durante 5 minutos y luego limpie la mezcla ablandada con una toalla de papel o un paño suave. Quite las manchas difíciles con una esponja o estropajo de plástico. Para obtener mejores resultados, solo utilice productos con instrucciones que indiquen que son aptos para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice esponjas de aluminio o estropajos ásperos.
8. El acabado exterior se debe limpiar con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.

Almacenamiento

Después de la limpieza, pliegue el mango y guarde la waflera para utilizarla en el futuro. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y que se haya enfriado completamente. Nunca envuelva el cable alrededor del electrodoméstico. No ejerza fuerza sobre el cable, en la parte donde entra a la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 25 2013-11-15 3:09 PM

Recetas

Wafles de mantequilla de maní con jarabe de jalea fácil

- 2 tazas de harina común
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de sal
- 2 huevos, separados
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 taza de mantequilla de maní

1. **Acondicione y precaliente las planchas de cocción de la waflera giratoria.**
2. **Tamice la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón.**
3. **Utilice una batidora eléctrica para mezclar las claras hasta que se formen picos blandos. Espolvoree el azúcar y siga batiendo hasta que queden consistentes. Agregue la vainilla.**
4. **Utilice la batidora para mezclar las yemas de huevo, la leche, el aceite vegetal y la mantequilla de maní.**
5. **Vierta la mezcla de leche sobre los ingredientes secos y bata hasta que estén apenas mezclados.**
6. **Incorpore suavemente las claras de huevo a la mezcla.**
7. **Vierta aproximadamente 3/4 a 1 taza de mezcla sobre la plancha de cocción inferior. Cierre la tapa, gire el indicador de control de temperatura a la posición del medio (4) y hornee.**
8. **Una vez que el waffle esté listo, la plancha de cocción superior debería poder levantarse con facilidad. Levante suavemente la plancha; si tira hacia abajo, siga cocinando durante 1 minuto y vuelva a intentar.**
9. **Si es necesario, ajuste el indicador de cocción para el horneado de los próximos wafles y repita con el resto de la mezcla.**

Jarabe de jalea* fácil

Para cada porción: Coloque 2 cucharadas de jalea o mermelada de su sabor favorito en un vaso medidor apto para microondas. Caliente en el horno microondas durante 30 a 45 segundos, o hasta que esté líquida. Vierta sobre los wafles y sirva.

***Se puede sustituir por jaleas o mermeladas sin azúcar o bajas en azúcar.**

PRECAUCIÓN: El azúcar caliente o hirviendo es muy caliente. Sea extremadamente cuidadoso al retirarla del horno microondas y servirla.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 26 2013-11-15 3:09 PM

Recetas

Gaufres aux grains de chocolat

Los wafles de naranja son fáciles de preparar y seguramente les van a gustar. Dulces y deliciosos, se pueden disfrutar solos o con jarabe. Sírvalos con frutas frescas y yogur para un desayuno elegante en su casa.

- 1-3/4 tasse de farine tout-usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 œufs, séparés
- 2 c. à table de sucre
- 1-1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré

1. **Acondicione y precaliente la waflera giratoria.**
2. **Tamice la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón.**
3. **Utilice una batidora eléctrica para mezclar las claras hasta que se formen picos blandos. Espolvoree el azúcar y siga batiendo hasta que queden consistentes.**
4. **Utilice la batidora para mezclar las yemas de huevo, la leche y el aceite vegetal.**
5. **Vierta la mezcla de leche sobre los ingredientes secos y bata hasta que estén apenas mezclados.**
6. **Incorpore suavemente las claras de huevo y las chispas de chocolate a la mezcla.**
7. **Vierta aproximadamente 3/4 a 1 taza de mezcla sobre la plancha de cocción inferior. Cierre la tapa, gire el indicador de control de temperatura a la posición del medio (4) y hornee.**
8. **Una vez que el waffle esté listo, la plancha de cocción superior debería poder levantarse con facilidad. Levante suavemente la plancha; si tira hacia abajo, siga cocinando durante 1 minuto y vuelva a intentar.**
9. **Si es necesario, ajuste el indicador de cocción para el horneado de los próximos wafles y repita con el resto de la mezcla.**

VARIANTE: Wafles de chocolate con chispas de chocolate Reemplace 3/4 taza de harina con 3/4 taza de cacao en polvo sin endulzar.

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 27 2013-11-15 3:09 PM

Garantía limitada de UN AÑO

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

BELLA IM Template- A5 format2014.indd 31 2014-09-03 4:12 PM

SO-311073_13991 BELLA Rotating Waffle Maker_Polished SS IM.indd 29 2013-11-15 3:09 PM

bellahousewares.com

BellaLife

BellaLife

BellaLifestyle

BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

©2014 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc.,
BELLA® est un marque déposée de Sensio Inc.,
BELLA® es una marca registrada de Sensio, Inc.,
Montréal, Canada H3B 3X9